

4

ثقافة الطعام
Food is Culture

4
الثقافة
Food
is Culture

20-24 يناير 2019

20-24 January 2019



10

شوق العلوي
قيّم فني

Shouq AlAlawi
Curator

08

هلا بنت محمد آل خليفة
مدير عام الثقافة والفنون

Hala bint Mohammed Al Khalifa
General Director of Arts and Culture

62

الشيف سلمان بوحجي - ساندو
Chef Salman Buheji - SANDO

علي مشهدي - فنان
Ali Mashhadi - Artist

18

الشيف أيرف برونزاتو - مطعم ماهونيا
Chef Herve Pronzato - MAHONIA Restaurant

نبيلة الخيّر - فنانة
Nabeela Al Khayer - Artist

138

الشيف أريج معنوق - مطبخ أريج
Chef Areej Matoq - Areej in Kitchen

أريج رجب - فنانة
Areej Rajab - Artist

102

خبيرة مراسم الشاي بدور ستيل - شاوان
Tea Master Budoor Steele - Chawan

ريم بوقيس - مصممة أزياء
Reem BuQais - Fashion Designer

212

ريم آل خليفة
«غرين بار» «وغرين بار كافيه»

Reem Al- Khalifa
Green Bar & Green Bar Café

172

الشيف جونيور جوميز - مطعم ميراي
Chef Júnior Gomes - Mirai Restaurant & Lounge

أحمد القاسم - موسيقي
عبدالله حاجي - موسيقي
Ahmed AlQasim - Musician
Abdulla Haji - Musician

228

هيا الدوسري
أخصائية بيئية

Haya AlDoseri
Environmental Specialist

218

بسام العلوي
مقهى دارسين

Bassam Al-Alawi
Darseen Café



أيرف برونزاتو
مطعم ماهونيا
Herve Pronzato
MAHONIA Restaurant



سلمان بوحجي
ساندو
Salman Buheji
SANDO



بدور ستيل
شاوان
Budoor Steele
Chawan





أريج معتوق
طبخ أريج

Areej Matoq
Areej in Kitchen

جونيور جوميز
مطعم ميراي
Júnior Gomes
Mirai Restaurant & Lounge



الفنانون
Artists

نبيلة الخير
Nabeela Al Khayer



علي مشهدي
Ali Mashhadi



ريم بوقيس
Reem BuQais





أريج رجب
Areej Rajab



أحمد القاسم
Ahmed AlQasim



عبدالله حاجي
Abdulla Haji

هلا بنت محمد آل خليفة
مدير عام الثقافة والفنون

Hala bint Mohammed Al Khalifa
General Director of Arts and Culture



الطعام ثقافة 4

تلتقي في النسخة الرابعة من فعالية «الطعام ثقافة» لنكتشف نتاج مواهب متنوعة وتخصصات مختلفة تلتقي تحت مظلة هذا العنوان.

الاحتفاء بالثقافة وبتنوعها هو جزء أساسي من استراتيجية هيئة البحرين للثقافة والآثار، حيث التجدد والابتكار في طرح الموضوعات ذات الصلة بالتنوع الثقافي في مجتمعنا هو روح هذه المبادرة السنوية.

إن التقاء الفن بتعدد أساليبه، ودراسة العلاقة بين مجالي الفن والطهي، وما يولده التعاون بين أدواتهما المختلفة من ألوان وأشكال ونكهات، تنتج في النهاية خطين إبداعيين متوازيين بين الفنانين والطهاة.

في هذه النسخة أضفنا عناصر جديدة، لنزيد من عمق التجربة، فتداخلت الموسيقى والنغمات لتكون جزءاً من ملامح هذه المبادرة، وإيضاً الأزياء، وطقوس الشاي الياباني التقليدي.

نأمل أن تفتح هذه المبادرة أبواب الاطلاع والاكتشاف من خلال إبراز مساحات مشتركة يلتقي فيها المبدعون والمثقفون ليشاركوا الجمهور أعمالهم وكل ما دار في مراحل الإعداد والتصميم من خلال حوار مباشر يعكس ماهية الفن بكل عفوية وتلقائية وبساطة.

Food is Culture 4

We are proud to see the evolvement of Food is Culture in its fourth edition. We discover the creations of a diverse pool of talents that joined their creative forces under the umbrella of this initiative.

Celebrating culture and its diversity is a primary component of the Bahrain Authority for Culture and Antiquities strategy in seeking out and creatively addressing topics related to cultural diversity within our society, an aspect that is at the very core of this annual weeklong event.

The organic merging of art and the different disciplines within it, the study of the relationship between the world of art and food, and the synergy generated by their tools of varying colours, shapes and flavours end up producing a pair of parallel creative tracks explored by the artists and the chefs.

In this latest edition, we added new elements to the dialogue and experimentation by incorporating music, fashion, and even traditional Japanese tea ceremonies.

We hope through Food is Culture to open the doors of discovery, highlighting the common spaces where creatives gather to share their works with the public and the process that went into crafting them with all its spontaneity, impulsiveness and simplicity.



استراحة غداء

ما هو «الغداء» ولماذا هو «استراحة»؟

الغداء حدث فجائي بين الوجبات، هذا هو التوصيف الغربي الذي وضعته مؤرخة الطعام مونيك أسكاي. كانت الثورة الصناعية هي ما شكّلت وجبة الغداء بالنمط الذي نعرفه اليوم. فقد تم تعريف أنماط الطعام لطبقة العمّال وذوي الدخل المتوسط حسب ساعات عملهم الطويلة في المصانع، والتي حثّمت عليهم استراحة بعد أول أربع ساعات تسمّى «استراحة الغداء» يتناولون فيها قدرًا من الطعام (عادةً ما يكون قطعة خبز وجبن) يمدّهم بالطاقة اللازمة للاستمرار في العمل. أما ميسورو الحال، فقد ساعدهم ظهور الإنارة الصناعية على تمديد ساعات النهار وتأخّر وجبة العشاء، وبذلك تحثّم عليهم تناول شيءٍ من الطعام في منتصف اليوم.

لقد أصبحت «استراحة الغداء» طقساً متأصلاً في روتين الحياة اليومي. فنجد الموظفين -خلال القرن التاسع عشر- قد مُنحوا ساعة واحدة لتناول الغداء. ولكن مع اندلاع الحرب العالمية الثانية، واستمرار تقنين الحصص، أُجبر مفهوم الغداء على التطور. فأصبحت المقاصف في مقر العمل هي الطريقة الأكثر توفيراً لإطعام العمّال، ومن ثم تم اعتماد النموذج نفسه في المدارس بعد الحرب.

أما في خمسينيات القرن الماضي، في مرحلة التعافي من حرب عالمية ثانية، بدأ مفهوم «المقاهي الصغيرة» وقسائم الطعام في الانتشار، وساهم في انتشارها آليات صناعة الخبز الحديثة، التي بدورها قدّمت وجبات غداء أقل تكلفة من غيرها.

بين الستينيات والثمانينيات، وتحديداً في مدينة نيويورك الأمريكية، شهد المجتمع المخملي ظاهرة «النساء اللواتي يتغذّين»، أو (Ladies who lunch) وهو مصطلح ابتدعه ناشر مجلة (Women's Wear Daily) جون فيرتشايلد. وغالباً ما كان يتحدث عن هذا الأمر بشيءٍ من الدعابة بقوله «لم يعد هناك شيءٌ يُكتب عنه»، لكن دهائه صحفي وذكائه كناشر أمكناه وبحيلة بسيطة جداً من أن يؤسس لظاهرة إجتماعية قابلة للنشر، تضمن له مبيعات الجريدة البائسة التي ورثها عن أبيه في محيط الأغنياء والمشاهير، وتُسعد في الوقت نفسه المُعلنين والقراء. فما كان منه إلا أن واضب على متابعة مجموعة النساء المرفّهات إلى مواقع تجمعهن لاستراحة الغداء، وأخذ صور بغرض الكتابة عن هذه المطاعم أو ما يلبسونه من أحدث صيحات الموضة. الأمر الذي أنتج نوعاً من المنافسة بين أوساط المطاعم التي تقدم الغداء، ليعيدوا النظر في تقديم تجربة متكاملة للزبائن بشكلٍ لافت وقابل للتغطية الإعلامية، مع الأخذ بعين الاعتبار جميع عناصر «استراحة الغداء» التي تتناسب مع ذائقة هذه الطبقة الاجتماعية.

The Lunch Hour

So what is Lunch and why does it take an hour?

Lunch is an accidental happening between meals, says food historian Monica Askay.

It was the Industrial Revolution that helped shape lunch as we know it today. Middle and lower class eating patterns were defined by working hours. Many were working long hours in factories and to keep them going, a noon-time meal was essential. By midday workers had often worked for up to six hours. They would take a quick break and eat what was known as a “beever” or “noonshine”, usually bread and cheese. As artificial light developed, dinner started to shift later in the day for the wealthier; as a result a light meal during the day was essential.

The ritual of “taking” lunch became ingrained in the daily routine. In the 19th Century, office workers were given one hour for lunch. But as the Second World War broke out, and rationing took hold, the lunch was forced to evolve. Work-based canteens became the most economical way to feed the masses, the same model was then adopted by schools after the war.

The 1950s brought a post-War world of cafes and luncheon vouchers. The automation of bread making made the takeaway sandwich a quick fill for the niche as a fast, cheap lunch choice.

The 1960s-1980s witnessed a rise in the Midday affair. For example, the “Ladies Who Lunch” phenomenon, a phrase invented by John Fairchild, the publisher of Women’s Wear Daily from 1960 to 1996. Fairchild joked that he came up with the idea “out of desperation, because there was nothing else to write about.” But it was part of his genius as a publisher and journalist that with one simple, low-cost move he transformed the dull trade paper he’d inherited from his father, into a popular chronicle of the rich and fashionable, expanding its readership beyond garment-industry insiders to wealthy women everywhere and satisfying its advertisers. As a result, the Lunch offerors started to compete on this niche audience, trying to re-invent the lunch experience, because we all know that Women Who Lunch, do not actually eat. It wasn’t about what people ate; it’s how and where they ate.

ومن الموسيقى، للإضاءة، وحتى الأعمال الفنيّة المعلّقة، وجميع التفاصيل المخفيّة المدروسة بعناية في الأمكنة التي يستهلك الناس فيها الطعام، يبقى خلق هذه البيئة مهمّ لجعل «استراحة الغداء» تجربة إيجابية، بغض النظر عن مدّتها. فالأواني المستخدمة، الأثاث، هويّة المكان، اسمه، روّاده، والجو العام، جميعها -في نهاية المطاف- مكونات تطبق نتاؤه في الظهيرة.

يلتقي البعض في منتصف يوم عمل، ولا يكون همّهم بالضرورة تناول الطعام بقدر ما ينشدون الانقطاع عن الواقع أو الابتعاد عن «روتين» وظائفهم المملة، واستثمار هذا الوقت للاستراحة بشكل أساسي. وهي دورة حياة مثيرة للاهتمام... فالعمل الابداعي الجليّ، ينتج دائماً من معطيات إبداعية مبنيّة. فبأخذ استراحة الغداء مثلاً، نجد التطور في طريقة تقديم الطعام جعل من صانعي الأواني فنانيين يتنافسون في ابتكار أشكال جديدة للأواني، مما جعل لهذه الأواني أهمية بالغة على مائدة الطعام، وهو ما جعل صنّاع الأثاث يطورون من حرفتهم لمواكبة التوجّه الفنيّ العام، والذي عزز تجربة روّاد هذه الأماكن وحفّز لديهم الرغبة في الاستمتاع وملاحظة العناصر الأخرى الموجودة في المكان. وهو ما لاحظته أصحاب هذه المطاعم والمقاهي والذين بدورهم أخذوا قرار إجراء تجربة الزائر بانتقاء الموسيقى المصاحبة كبادرة لاشباع جميع الحواس وتغذيتها للإسهام في تنمية العقل الباطن والذي كُنْتيجة (يوماً ما) سيقوم بإنتاج إبداعيّ.

أما اليوم، فمتوسط استراحة الغداء والتي تكون أغلبها أمام شاشات الحاسوب، لا يتجاوز ربع الساعة، (وفقاً لدراسة بحثية لجامعة ويستمنستر البريطانية). وهُنَا نعود لتعريف أسكاي، فالغداء أصبح فعلاً حدثاً فجائياً بين الوجبات المعتادة.

في كتابه «الغداء في المحل: فن ممارسة وجبة منتصف اليوم» يصف بيتر ميلر استراحة الغداء في الوقت الحالي كالتالي: «في خضمّ أيامنا هذه، نقوم بالتجاوز عن تناول الغداء. فمعظم استراحات الغداء الآن تكون وجبات مُعدة مسبقاً، تُقدم في أوراق ملفوفة، نتناولها واقفين... بمعنى آخر، وقت ضائع وطعام ضائع». ولعله يشير إلى ثقافة التهام السندويشات في المكاتب وحول الحواسيب، واستبدال الوجبات الأساسية بالعصائر وبدائل الطاقة التي تؤكل أثناء المشي حتى، مواكبة للمعاصرة أو التمذّن. وهي في الواقع إعادة خلق حديثة للوجبات السريعة، وإذا كنّا لنفكر في المتغيرات وكيف وصل بنا الحال إلى هنا، فهل ما تغيّر هو الطعام؟ أم مستهلكوه؟

From music to lighting, to the art on the wall; the subtle details of the place/situation where food is consumed is one part of the curated food scene. An environment conducive to a positive culinary experience is paramount when glorifying a quick lunch. Cutlery, crockery, furniture is another part. The name of the place, its history, brand, brand culture, and association, “vibes”, etc...were all elements included in the one plate of food we had at midday.

People get together during the middle of a working day, sit for an hour, to not only eat, but to disconnect from the reality of their perhaps dreary jobs, and invest the time to “relax”. It is an interesting cycle; an obvious creative outcome always arises from subliminal creative input. The way the food was presented made the plate makers put more effort in designing their platters. The way the plates took over the tables made the consumers enjoy looking, observing and finding what else was interesting around them. Restaurant owners began to cultivate their patron’s interest, and began to include music as a way of servicing all the senses. When it came to the end user, a happy meal always inspired something else.

Today the average time taken to eat lunch - usually in front of the computer - is roughly 15 minutes, according to researchers at the University of Westminster. The original meaning of lunch or “nuncheon” as a small, quick snack between proper meals is just as suitable now as it ever was.

In his book “Lunch at the Shop: The Art and Practice of the Midday Meal”, Peter Miller describes the current lunch situation: “In our current bustle, lunch has been overlooked. The bulk of lunch has been sourced out to stand-up counters and takeout platters, wrapped and rolled and packaged, and it is now mostly a pass-through, of time and food.”

While the culture of pre-made sandwiches inhaled over laptops, and juices or energy bars consumed on the go may feel contemporary, it’s merely the latest incarnation of a long tradition of speed-eating. It is the foods that have changed, not the utilitarianism with which we eat them—or, more accurately, fuel up.

Miller continues to explain how when you take control of your meal, you are “simply taking a part of the day back into your hands, making it personal and pleasurable. The food will be better, the stories more interesting, and the day considerably more distinct.”

ويواصل ميلر حديثه بأن استعادة هذا الجزء من اليوم، أي استراحة الغداء، بمعنى إعادة إحيائه بطقوسه المناسبة وما يجري خلالها، سيمنحنا شعوراً مختلفاً. بل ستكون التجربة شخصية أكثر، وسيكون الطعام الذّي، والحكايا ممتعة، وبالتالي سيكون اليوم أفضل.

ولربما سبقه فرانك أوهارا، وهو شاعر وناقد أميركي ينتمي إلى (مدرسة نيويورك) وهي جماعة من الشعراء والرسامين والراقصين والموسيقيين الذي نشطوا خلال خمسينيات وستينيات القرن الماضي بمدينة نيويورك مستلهمين أفكارهم من السريالية والحركات الطليعية المعاصرة. فكان أوهارا على قدر من اليقين بأن الحياة اليومية مليئة بمصادر الإلهام. وكان في استراحة غداءه، حين كان يعمل كقيم فنيّ في متحف الفن الحديث في نيويورك، يكتب شعراً من وحي ما يجري حوله في هذه الساعة. ففي مجموعته «أشعار الغداء» يوثق أوهارا جولاته في المدينة من وإلى وأثناء استراحة الغداء:

إنها ساعة الغداء ، لذلك أذهب
للنزهة بين همهمة ملونة لسيارات الأجرة.
أولا ، على الرصيف
حيث يغذي العمال أجسادهم المتسّخة
بشطائر وكوكا كولا ، مع الخوذ الصفراء
على أنها تحميهم من السقوط
أو من الطوب ، أعتقد.
ثم على شارع
حيث التنانير تتطاير
فوق الكعب وفوق الساق.
الشمس حارة ولكن
سيارات الأجرة تحرك الهواء. أنا أبحث
عن صفقات لشراء ساعات اليد. وهناك
القطط تلعب في نشارة الخشب.

Frank O'Hara understood that "the ordinary world" was full of inspiration. While on his lunch break from the Museum of Modern Art in New York City, where he was a Curator, O'Hara often composed poetry from what he observed in this brief hour. His collection, "Lunch Poems," records many walks around the city.

It's my lunch hour, so I go
for a walk among the hum-coloured
cabs. First, down the sidewalk
where laborers feed their dirty
glistening torsos sandwiches
and Coca-Cola, with yellow helmets
on. They protect them from falling
bricks, I guess. Then onto the
avenue where skirts are flipping
above heels and blow up over
grates. The sun is hot, but the
cabs stir up the air. I look
at bargains in wristwatches. There
are cats playing in sawdust.

This might seem like a list with no apparent cohesion, but when you consider the circumstances under which the poem was written, it flows. As a reader, you are following O'Hara through Manhattan, seeing what he sees. As a writer with a busy day job, O'Hara used his lunch hour wisely by observing the world around him, collecting lines for poems, and composing them on a park bench.

In its 4th Edition, Food is Culture was planned and managed during my lunch hour. And by hour I mean 15 minutes of eating my salad while staring at the PC's screen and having in depth micro-management conversation over the phone. Not that this project did not deserve a prime hour of the working day, on the contrary, I felt it had to always be associated with Food. Or maybe because the very first Food is Culture brainstorming meeting (Sept 2015) took place during our lunch hour?

قد يبدو النص وكأنه قائمة بالأحداث والمشاهد، لكن تأخذ شعريته عناصر قوتها من اللحظة الحاضرة، وتتضح جماليات التدوين الأنّي للتجربة إبان عيشها، ولكيفية التفاعل معها. كفتّاء، نمشي مع أوهارا في مدينته، نرى ما يراه ونسمع ما يسمعه. أوهارا استثمر استراحة الغداء بحكمة شديدة، فكان يراقب المدينة، ومن ثم يجلس على كرسي إسمنتي في الحديقة لينظم الأبيات.

وفي سياق غير منفصل كلياً، يسعدني أن أذكر بأن العمل على «الطعام ثقافة» في النسخة الرابعة كان ما يميّز استراحات غدائي شخصياً. وإذا عدنا بالذاكرة قليلاً، فإن مشروع «الطعام ثقافة» هو وليد استراحة غداء. هذه المبادرة التي تجمع مجموعة من المبدعين من الفنانين والطهاة كبرت لتشمل المصممين والموسيقيين. وكان لأغلبهم وظائف تسرق ساعات يومهم، فلا عجب أن تكون لقائاتهم للعمل على ما سيقدموه في «الطعام ثقافة» أثناء استراحات الغداء.

أخيراً، يعتقد الكثير أن ساعة الغداء هذه مجرد 4% من اليوم. للمبدعين، هذه الساعة هي متنفس وسط يوم ممل. ففرانك أوهارا كتب «أشعار الغداء - 1964» في استراحة غدائه، وكتب جون مورتيمر فلمه «ساعة الغداء - 1961» في ساعة غدائه أيضاً، ولا أعلم إن كانت مصادفة أن تنظّم هيئة البحرين للثقافة والآثار «الطعام ثقافة 2019-2016/ويستمر» في ساعات الغداء. فجّل ما في الأمر هو كيفية توظيف هذه الساعة في الإنتاج الإبداعي، وتناول طعام مفيد في نفس الوقت.

ولكم منّي تحية.

This year, Food is Culture expanded beyond the boundaries of visual arts to include artisans, designers and musicians. The creative collective took no time to find a common ground to base their concepts on. Most of them had day jobs as well, so as a result most meetings took place during the Lunch Hour.

For many, this hour is only 4% of the day. For those with creative seeds in their hearts, this hour is the unplanned outlet to practice their creativity. Frank O’Hara gave us Lunch Poems (1964) which he wrote during lunch hours, John Mortimer gave us Lunch Hour movie (1961) which he wrote during his lunch hours, and The Bahrain Authority for Culture and Antiquities gave us Food is Culture (2016 – 2019/going).

It is all about how to best utilize the lunch hour to your creative advantage, and how to eat well.

And cheers to that.

References

- BOB COLACELLO (Feb 22, 2012) Here’s to the Ladies Who Lunched!, Available at: <https://www.vanityfair.com/style/2012/02/ladies-who-lunched-201202> (Accessed: 28 February 2019).
- Denise Winterman (15 November 2012) Breakfast, lunch and dinner: Have we always eaten them?, Available at: <https://www.bbc.com/news/magazine-20243692> (Accessed: 28 February 2019).
- FRANK O’HARA (2001) Lunch Poems, 1st edn., USA: City Lights Publishers.
- NICOLE GULOTTA (Sept 10, 2015) HOW TO WORK YOUR LUNCH BREAK LIKE FRANK O’HARA, Available at: <http://www.eatthispoem.com/blog/lunch-break> (Accessed: Feb 28, 2019).
- PETER MILLER (March 2014) Lunch at the Shop: The Art and Practice of the Midday Meal, 1st edition edn., england: Harry N. Abrams.
- VICKY GAN (SEP 22, 2015) A Brief History of the ‘Sad Desk Lunch’, Available at: <https://www.citylab.com/life/2015/09/a-brief-history-of-the-sad-desk-lunch/406396/> (Accessed: 28 February 2019).